

報道関係各位

2019年9月4日
株式会社阪急阪神ホテルズ
吉祥寺第一ホテル

“あつあつほかほか”を届ける **デリバリー** や音と香りを楽しむ **鉄板焼** など **パークストリートのバイキングが新しくなりました**

2019年9月1日(日)～11月30日(土) 吉祥寺第一ホテル 2階 バイキング「パークストリート」にて

「緑の下に笑顔が集まる～Musashino Green Common～」をコンセプトとする吉祥寺第一ホテル（東京都武蔵野市吉祥寺本町2丁目4番14号 総支配人 みやがわ さとし 宮川 敏）では、バイキング「パークストリート」にて、2019年9月1日（日）から11月30日（土）まで「秋のグルメバイキング」を開催しております。

今回バイキングの内容をリニューアルし、“あつあつほかほか”の料理をお席まで届けるワゴンサービスや音と香りを楽しむ鉄板焼などが新しく誕生。今まで以上に出来たての美味しさをお楽しみいただけます。



◆リニューアルポイント

■座ったままで選べる新しいバイキングスタイルの提案 “お席までお届け あつあつデリバリーワゴン” 画像①

こんがり焼いた様々な料理をココットにのせ、熱々のうちにテーブルにお届けするワゴンサービスを実施。今まで以上に出来たて熱々をお楽しみいただけます。

■1階「アンフィニ」から焼きたてパンをお届け “ほかほかデリバリーパン” 画像②

ホテル内にあるパティスリー「アンフィニ」から焼きたてほかほかの出来たてパンをお届けします。（ランチ限定）

■音と香りのパフォーマンス “鉄板焼” 画像③

目の前で焼きあげる食材にマッチする8種の多彩なソースと一緒に楽しみいただけます。（ディナー限定）

■ディナータイムはゆっくりお楽しみいただける 120分制

【このリリースに関するお問い合わせ】

吉祥寺第一ホテル 営業企画広報 / かつらぎ あやこ おかだ かずたか 葛城 綾子・岡田 一大

TEL：0422-21-9847（直通）/ FAX：0422-21-9844

e-mail：a-katsuragi@hankyu-hanshin-hotels.com

※掲載の画像データをご用意しております。

↓↓詳細は2枚目をご覧ください↓↓

【作りたてを味わうデモコーナー】

「牛モモ肉のロースト」



シェフがその場でカットしてサービスする自慢のローストビーフはバイキングの人気メニューです。

「チーズ絡ませパスタ」



茹であげ麵をとろけるチーズの中で仕上げます。お好きなソースでお楽しみください。

「窯焼きピザ」



出来たての窯焼きピザをランチは2種、ディナーは3種お楽しみいただけます。

「フルーツ入りクリームのカレーパスタ」ランチ限定



ふんわりカレー生地の中身はお好きなフルーツとお好みのソースでお楽しみください。

【バイキングメニュー例】

料理台には野菜を楽しむコーナーが充実。サラダはもちろん、ヘルシーな料理をたっぷりとお召しあがりいただけます。



野菜と一緒に食べる冷製料理。



ぶどうや洋梨、かぼちゃなど旬の味覚を使ったスイーツ。

<秋のグルメバイキング 概要>

- ・場 所 2階バイキング「パークストリート」
- ・期 間 2019年9月1日(日)～11月30日(土)
- ・時 間 <ランチ>11:00～15:00(L.O.14:30) <ディナー>17:00～21:30(L.O.21:00)
- ・料 金 <ランチ> 90分制 大人 平日 3,000円、土日祝 3,800円 お子様 平日 1,800円、土日祝 2,300円
<ディナー> 120分制 大人 平日 3,900円、土日祝 4,600円 お子様 平日 2,000円、土日祝 2,400円
※お子様:4歳～小学生
- ・交通アクセス
JR 中央線・京王井の頭線「吉祥寺駅」より徒歩約5分
- ・ご予約/お問い合わせ
TEL:0422-21-9814(直通 10:00～18:00)

※表記の料金にはいずれも消費税が含まれます ※画像は全てイメージです

以上